

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005年7月14日 (14.07.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/063952 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: C11B 7/00, C11C 3/10, 3/14

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/018711

(22) 国際出願日: 2004年12月15日 (15.12.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願 2003-432274  
2003年12月26日 (26.12.2003) JP

所内 Osaka (JP). 山中 祥弘 (YAMANAKA, Yoshihiro) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 桑原 有司 (KUWABARA, Yuji) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 金井 宜晃 (KANAI, Nobuaki) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 高橋 利明 (TAKAHASHI, Toshiaki) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: METHOD OF DRY FRACTIONATION OF FAT OR OIL

(54) 発明の名称: 油脂の乾式分別法

(57) Abstract: It is intended to provide a procedure for, in the fractionation of vegetable butter, transesterified fat or oil, isomerized hydrogenated fat or oil, etc. without the use of solvents, obtaining high-concentration component G2U (defined below) by concentrating operation through reduction of the amount of liquid component residue in crystal portion. There is provided a method of dry fractionation of fat or oil characterized in that fat or oil (A) containing components G2U and GU2 is fractionated through crystallization/solid-liquid separation into crystal fraction of concentrated G2U (AF) and liquid fraction of concentrated GU2 (AL), subsequently this crystal fraction (AF) is mixed with liquid G2U-containing fat or oil (B) whose GU2 concentration is lower than that of the liquid fraction (AL) and thereafter the mixture is separated into crystal fraction (BF) and liquid fraction (BL). Provided that G represents a saturated or trans acid form fatty acid residue; U a cis form unsaturated fatty acid residue; and G2U a triglyceride of G2-residue and U1-residue bonded together.

(57) 要約: 溶剤を使用せず、植物バター・エステル交換油脂・異性硬化油脂等の分画において、結晶部における液体成分の残存量の低減により高濃度のG2U成分を濃縮する手法を提供することを目的とする。G2UとGU2を含有する油脂(A)を晶析・固液分離することにより、G2Uの濃縮された結晶画分(AF)とGU2の濃縮された液体画分(AL)とに分画し、この結晶画分(AF)をGU2の濃度が液体画分(AL)中のそれより低い液体のG2U含有油脂(B)と混合後、結晶画分(BF)と液体画分(BL)に分離することを特徴とする、油脂の乾式分別方法。但し、Gは飽和またはトランス型脂肪酸残基、Uはシス型不飽和脂肪酸残基であって、G2UはG2残基U1残基結合したトリグリセリド。

WO 2005/063952 A1